



平成24年4月23日

卓話『駒形どぜうに伝わる家訓を守って』

駒形どぜう 六代目当主

渡辺 孝之 様

皆さんこんにちは。私は浅草のどじょう専門料理「駒形どぜう」の6代目でございます。徳川11代将軍の時代、魚河岸がまだ日本橋にある頃、市場に野菜を運ぶ人たちが朝、手前どものどじょう汁とご飯を食べ、市場でお金をもらったら今度はどじょうなべでお酒を飲むというふうにご利用いただいていた。「どぜう」は旧仮名というより造語です。昔は「どぢやう」って書いて字数も偶数だったんですが、火事で焼けて縁起が悪いってんで「どぜう」にしたんです。

私が学生の頃、農薬が鳥を殺しているという意見広告が出ました。鳥はどじょうを食べるからというので、それで私は父に話し、和食ですけど養殖にしました。今や完全にうちのどじょうは養殖で、本当に柔らかいんです。

211年もやっていると、やっぱり味ですね。初代のときからどじょうを煮るとき、お酒を飲ませてるんです。当時はどじょうなんてただみたいな魚だったけど、お酒はすごい高かった。ずっと内緒で奉公人にも言っていなかったのを昭和15年に父が公開しました。お酒を入れた樽の中へどじょうを入れ、腸の中までお酒が入ったのを味噌で煮るのがミンなんですね。ええ。

手前どもには家訓が三つあります。でも一つは母が破り、もう一つは私が破りました。一つ目、どじょうは丸を商うべし。包丁を入れるなっていうんです。目利きになって骨が軟らかいか堅いかを生きる間にみて、柔らかいどじょうを売りなさいっていうこと。うちの父はすごい頑固で、戦争で負けるまで「どぜう汁」と「どぜうなべ」しか売ってなかったんですけど、母が柳川も売らないとお客さん減っちゃいますよって言ってそうしたんです。父はそれなら蒲焼もやろうって言って、だから手前ども今は「どぜうな

べ」「どぜう汁」のほか
に柳川と蒲焼、唐揚げ、
佃煮、茶漬けもあります。

二つ目は暖簾を外に出すべからず。支店を出しちゃいけないっていうんですが、これは私が昭和44年に破りました。

破られてないのは、当主武道すべからずという家訓。これをつくったのは2代目。その頃は幕末で浅草も荒れていてタダ食が多かったんです。お勘定のとき、おいくらですって言うと、刀を指してこれが見えないかってタダ食いしちゃう。それで3代目は剣術を修業して、そういう人を片っ端から投げ飛ばしてた。お礼まいりがあると観音様の脇の伝法院にかくまってもらってたんですが、ずっと張込まれると1ヶ月くらい帰ってこれない。それで商売になんなくて2代目が家訓に付け加えた。ところがうちの倅の嫁さんの弟が剣道の世界選手権に出るぐらい強くて、遊びに来るたびに今2歳になる8代目予定者に、君、剣道やんなさいって言うんです。だからこれはもう必ず破られるなと思っています。

どじょうは一物全体食で非常に体にいいわけですが、特に女性は骨疎鬆症の防止になりますので、是非いらしていただきたいと思います。ありがとうございました。



渡辺孝之様から卓話の謝礼金50,000円を『東北復興支援のための義援金としてクラブでお役立てください』とお申し出をいただき、お預かりしました。謹んで御礼申し上げます。